Service Hygiène

Votre activité de restauration non sédentaire est soumise aux prescriptions des règlements CE n°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, n°178/2008 fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires, n°853/2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale, ainsi qu'à l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.

PRESCRIPTIONS POUR INSTALLATION D'UNE ACTIVITE EN RESTAURATION NON SEDENTAIRE

Structure :

- Alimentation en eau potable
- Alimentation en électricité
- Raccordement des écoulements au réseau du tout à l'égout
- Le revêtement de sol doit être lisse et lessivable,
- Protection des denrées alimentaires proposées à la vente contre le soleil, la pluie, les poussières (bâches, parasol, vitrine)
- Séparation propre/sale, vitrine réfrigérée ne doit pas être à proximité de la zone de cuisson.

Equipements :

- Equipements suffisants en enceintes froides,
- Lave-mains à commande non manuelle équipé de savon bactéricide et d'essuie-mains,
- Poubelle à commande non manuelle,
- Meuble de rangement pour stocker la vaisselle.

Conditions de stockage :

- Des banques réfrigérées, des réfrigérateurs et des congélateurs et pas de surcharge des vitrines,
- Protection des aliments,
- Les sacs de pains ne doivent pas être posés au sol,
- Conservation des étiquettes indiquant la provenance et les conditions de conservation des aliments,
- Températures de conservation des aliments conformes.

Hygiène du personnel :

- Le personnel doit utiliser des tenues de travail,
- Le lavage des mains systématique après des opérations salissantes.
- Formation obligatoire en hygiène alimentaire de 14h par un organisme de formation figurant dans le répertoire des organismes listés sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture (sauf si détention d'un diplôme référencé dans la liste de l'arrêté du 25/11/2011).

Huiles :

Les huiles alimentaires usagées doivent être éliminées par un prestataire agréé. Les bordereaux d'enlèvement doivent pouvoir être présentés en cas de contrôle.

1 place de l'hôtel de ville 30033 NIMES Cedex 9
Tél : 04.66.76.73.80
Fax : 04.66.76.73.10
Email : hygiene@ville-nimes.fr